

# Semaine sensationnelle au Collège



Du lundi 9 janvier au vendredi 13 janvier à eu lieu la seconde semaine SAS (Structure d'Accompagnement Spécifique) au Collège.



## Petit récap sur la semaine SAS

### La semaine SAS qu'est ce c'est ?

Réponse : 

Le projet qui porte actuellement le nom de S.A.S a pour objectif de mettre en œuvre des réponses pédagogiques pour les élèves qui « décrochent ». L'objectif du projet S.A.S est de suivre un petit groupe d'élèves en mettant en place une dynamique qui permette à chaque élève en situation de décrochage scolaire ou en difficulté, de reprendre confiance en soi, de redonner du sens à ses apprentissages, de retrouver le plaisir de revenir à l'École. Cette semaine permet également aux élèves de travailler sur un projet concret en validant des compétences du socle commun. Chaque jour de la semaine il y a un objectif attendu.





### L'histoire de la semaine SAS au collège

Depuis 5 ans le Collège organise 4 semaines SAS le long de l'année scolaire. Le but de ces semaines est de travailler sur un projet concret en petit groupe tout en découvrant plusieurs métiers et de valider des compétences du socle commun. Lors de cette semaine des intervenants extérieurs interviennent dans l'enceinte du Collège en fonction du projet, mais il y a également des visites d'entreprises.

### Quelle compétence peut-on valider ?

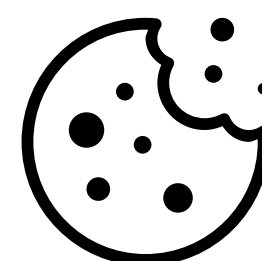
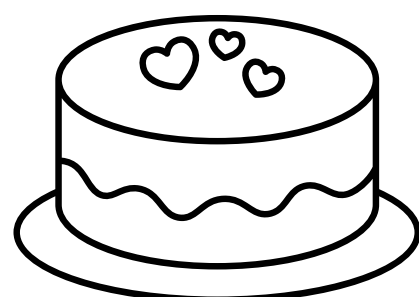
Lors de cette semaine SAS, les élèves peuvent valider des compétences, mais lesquelles ?

**4 types de compétences :** 

-  Maitrise du français
-  Respecter la parole des autres
-  Vivre ensemble (coopérer/aider)
-  S'investir

## Le thème de la seconde classe sas : L'eau à la bouche !

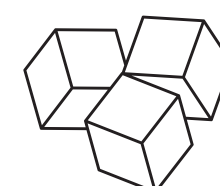
Pour la seconde semaine de classe SAS, le thème était l'eau à la bouche !



Qu'est ce que c'est "l'eau à la bouche" ?

Réponse :

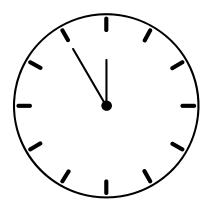
Le thème l'eau à la bouche représente la cuisine, lors de cette semaine les élèves ont fait des activités autour de la cuisine, comme apprendre les gestes qui sauvent spécialement pour la cuisine, comprendre une recette et la suivre, faire des gâteaux, visiter un restaurant....



**Finalité du projet : Goûter prestigieux !**

L'objectif de cette semaine est de préparer un goûter prestigieux pour les portes ouvertes qui ont lieu à la fin de la semaine SAS.





# Jour n°1 : Lundi 9 janvier !



Le lundi matin, les élèves se sont retrouvés avec Mme Mauroux organisatrice de la classe SAS, pour découvrir leur emploi du temps, découvrir le projet de la semaine, parler de la classe SAS, et des objectifs de cette semaine pour eux mais également faire connaissance avec les uns et les autres. Pour commencer la matinée après les explications du projet les élèves ont fait des jeux pour apprendre à se connaître avec Mme Mauroux. Après ces petits jeux pour mettre à l'aise tout le monde, les élèves ont préparé ensemble des questions pour pouvoir interviewer le boulanger, le cuisinier et le fleuriste après les visites qu'ils vont faire lors de cette semaine. Ensuite les élèves sont allés en salle informatique afin de faire une fiche métier sur le métier qu'ils voudraient faire plus tard ou sur un métier imposé et faire connaissance avec les sites d'orientations. Pour continuer la journée, les élèves ont passé l'après-midi avec Mme Bozzani infirmière du collège pour faire une initiation aux gestes qui sauvent spécificités des cuisines.

## Objectif attendu :

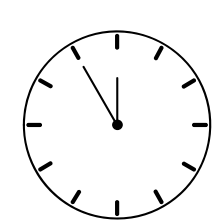


**12h : Cohésion du groupe réalisée + Interviews prêtes** ✓

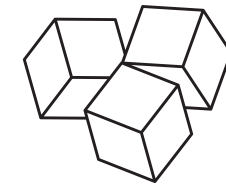
**17h : Se former aux gestes utiles en cuisine** ✓







# Jour n°2 : Mardi 10 janvier !



Pour leur deuxième journée, les élèves de la classe SAS sont allés visiter le restaurant gastronomique "Les Plantes" à Durtal, de 9h45 à 11h avec Mme Bouillon professeur documentaliste du collège. Et une élève a eu la possibilité d'aller visiter la boulangerie de Valentin Vauchelet "La Fournée Durtaloise" à Durtal. Lors de la visite du restaurant les élèves ont pu essayer de décortiquer une gambas et ils ont pu interview le cuisiner. Ces deux visites ont permis aux élèves de la classe SAS de découvrir le métier de boulanger/pâtissier, de cuisinier mais également le service c'est à dire installer la salle et s'occuper des clients. Pour poursuivre la journée les élèves ont passé l'après-midi avec Mme Ferron professeur de sciences-physiques au collège, pour apprendre les valeurs nutritives et dénoncer l'excès de sucre caché dans nos plats en faisant diverses petites activités notamment avec l'application Yuka et des petites manipulations.

## Objectif attendu :



12h : Photos + Interviews ✓

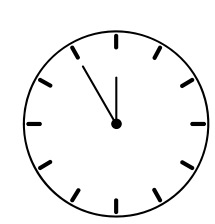
17h : Sensibilisation aux sures cachés ✓



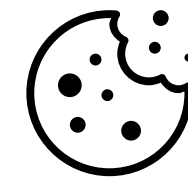
Fusilli bolognaise	
Côté Snack	
78/100 Excellent	
Santé	Environnement
<b>Qualités</b> pour 100g	
Protéines Quelques protéines	5.6g
Fibres Quelques fibres	1.7g
Calories Peu calorique	140 kCal
Graisses saturées Peu de graisses sat.	1.7g
Sucre Peu de sucre	2.5g
Sel	0.61g







## Jour n°3 : Mercredi 11 janvier !

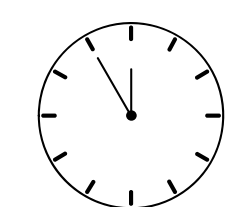


Le mercredi matin, les élèves sont allés dans les cuisines du restaurant scolaire pour faire des gâteaux et des cocktails à l'aide d'une recette et faire une interview du chef cuisinier.

### Objectif attendu :



12h : Cake, cookie, cocktails ✓



## Jour n°4 : Jeudi 12 janvier !



Le jeudi matin les élèves sont allés chez le fleuriste à Durtal "Aux temps fleuris" avec Mme Bosger de 9h45 à 11h45 pour apprendre à réaliser des décors de table pour les portes ouvertes. Ils ont pu découvrir le métier de fleuriste et l'interviewer. Les élèves ont passé leur après-midi avec Mme Mauroux pour réaliser des affiches sur les activités qu'ils ont faites dans la semaine pour les afficher dans le restaurant scolaire pour les portes ouvertes.

### Objectif attendu :

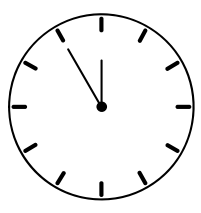


12h : Décors de table ✓

17h : Salle de restauration décorée ✓







## Jour n°5 : Vendredi 13 janvier !



Pour le dernier jour, les élèves sont allés au lycée hôtelier Simone Veil à la Roseraie, avec Mme Portier conseillère d'orientation ou ils ont passé la matinée avec des terminales "Petite enfance" avec qui ils ont préparé un goûter. Ils ont pris leur repas au self et l'après-midi ils ont découvert le lycée et les formations proposées.

### Objectif attendu :



**12h : Découverte de la filière CAP** ✓

**17h : Découverte d'un lycée professionnel** ✓



**Mention Spécial Remerciements !**



Un grand merci à Mme Mauroux organisatrice de la classe SAS, sans elle la Classe SAS ne pourrait pas avoir lieu alors merci beaucoup !

Un énorme merci aux accompagnateurs : Mme Bouillon, Mme Bozzani, Mme Ferron, M.Civel, Cristina, Mme Bosger et Mme Portier. Et merci aux Fleuriste, aux restaurant Les Plantes et à la boulangerie la Fournée Durtaloise de nous avoir accueillis.